

## Wat vörwisch

bunter <b>Salatteller</b> mit Dressing	5,00
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Fleischklößen und Sahnehaube	6,50
<b>Zwiebelsuppe</b> mit Käse überbacken	7,00
<b>Büsumer Krabbensuppe</b>	7,00

## Wat Gesunnes

<b>Salat „Fischfilet“</b> mit gebratenem Zanderfilet, dazu Dressing und Brot	15,50
<b>Salat „Landhaus“</b> mit gebratenen Putenstreifen, Dressing, und Brot	15,50
<b>Bandnudeln</b> mit Pesto-Sahnesauce, Pilzen, Tomaten und Parmesan (vegetarisch) und zusätzlich gebratenen Putenstreifen	13,50 17,50

## Von unsen Fischkeerl

<b>„Haselauer Matjesteller“</b> Filets mit dreierlei Saucen - dazu Bratkartoffeln	19,50
<b>Gebratene Forelle mit Mandeln garniert,</b> dazu Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und ein Salatteller	22,50
<b>Pannfisch</b> verschiedene gebratene Filets-, dazu Senfsauce, Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller	21,50
<b>Scholle mit gebratenem Speck,</b> dazu Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter und ein Salatteller	22,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Scholle oder die Forelle  
auch als gebratene Filets (zzgl. 3,50).

## Schönes ut uns Köök

<b>Bauernfrühstück</b> mit Holsteiner Katenschinken	14,50
<b>Hausgemachtes Labskaus</b> mit Spiegelei und Matjesfilet	16,50
<b>Sauerfleisch</b> (aus dem Schweinenacken) an Salat mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	15,50
<b>Gegrillte saure Schweinerippchen</b> mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	16,50
<b>Roastbeef kalt</b> von der Holsteiner Marschfärsch -rosa gebraten- mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	
	klein - 100g 16,50
	normal - 150g 19,50
	groß - 200g 22,50

## Von unsen Schlachtermeister

<b>Putensteak</b> mit Kräuterbutter, Maisgemüse und Kroketten	16,50
<b>Schweineschnitzel -à la Holstein-</b> mit Spiegelei, dazu Erbsen und Wurzeln und Bratkartoffeln	17,50
<b>„Landhauspfanne“</b> -drei verschiedene Fleischsorten- mit Spiegelei, geschmorten Champignons, Gemüse und Bratkartoffeln	22,50
<b>Rumpsteak</b> (220g) von der Holsteiner Marschfärsch mit Kräuterbutter, geschmorten Champignons und Zwiebeln und Bratkartoffeln	25,50

## För den lütten Hunger und för Kinner

<b>Kleines Schweineschnitzel</b> mit Erbsen und Wurzeln, dazu Bratkartoffeln	13,50
<b>Kleines Putensteak</b> mit Kräuterbutter, Maisgemüse und Kroketten	13,50
<b>Kleine Schweinemedallions</b> mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	13,50

Unsere Haselauer **Bratkartoffeln** sind frisch gebraten mit Speck und Zwiebeln.  
Auf Wunsch servieren wir Ihnen diese auch ohne Beigabe.

## Auszug aus unserer Getränkekarte

### Wiß 0,2l

Grauer Burgunder, trocken  
Weingut Steffen Enk, Nahe 6,50

Flaneur, (halb-)trocken (leichter Weißwein)  
WG Königschaffhausen, Baden 6,00

Riesling, Kröver Paradies, halbtrocken  
Weingut Bernd Hermes 6,50

Riesling, Gutswein, trocken  
Weingut Bernd Hermes 6,50

Chardonnay, trocken  
St. Martin, Pay D'Oc, Frankreich 6,00

Felix-Cuvée von Weiß-&Grauburgunder, trocken  
Weingut Steffen Enk, Nahe 7,50

### Rosé 0,2l

Spätburgunder Weißherbst, feinherb  
Weingut Volker Eckert, Reihessen 6,00

### Rot 0,2l

Spätburgunder, Vulkanfelsen, trocken  
WG Königschaffhausen, Baden 6,50

Dornfelder, Ober-Olmer, halbtrocken  
Weingut Volker Eckert, Reihessen 6,50

Merlot, trocken  
Les Jamelles, Languedoc 6,00

St. Laurent, trocken  
Weingut Steffen Enk, Nahe 7,50

## Water, Brus & Cola

Auburg Quelle Gourmet Mineralwasser feinperlig oder still	0,33 l	3,00
	0,75 l	6,00
Coca-Cola, Coca-Cola light/zero, Zitronen-/Orangenlimonade, Spezi	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,40
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2 l	3,20

## Seuten Saft

Apfelsaft trüb oder klar / Orangensaft / Bananen-Nektar	0,2 l	2,60
Johannisbeer-Nektar / Traubensaft / Kirsch-Nektar	0,2 l	3,00
Maracujasaft / Rhabarber Nektar	0,2 l	3,00
Saft (0,2 l 2,40)	0,4 l	4,60
Saft (0,2 l 2,80)	0,4 l	5,20
Saftschorle mit Apfel trüb oder klar, Orange und Banane	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,20
Saftschorle mit Johannisbeere, Kirsch, Traube, Maracuja, Rhabarber	0,2 l	2,60
	0,4 l	4,60

## Beer vun Fat

Jever Pilsener oder Radeberger Pilsener oder Alster	0,3 l	3,60
	0,4 l	4,40
Schöffelhofer Hefeweißbier	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,40

## Buddelbeer

Schöffelhofer Weißbier dunkel	0,5 l	5,00
Astra Urtyp	0,33 l	3,40
Dithmarscher Dunkel	0,33 l	3,40

## Beer ohne wat bin

Schöffelhofer Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,00
Jever fun oder Dithmarscher	0,33 l	3,20
Vitamalz	0,33 l	3,20



## Öffnungszeiten

Unser Restaurant hat täglich  
von 11:30 Uhr bis 22:30 Uhr  
für Sie geöffnet.

Die Terrasse wegen der Nachtruhe bis 22:00 Uhr

**Warme Küche von 12:00 bis 21:00 Uhr.**  
(aufgrund von Veranstaltungen kann die Küchenzeit  
gelegentlich eingeschränkt sein.)

**Mittwoch ist unser Restaurant-Ruhetag**

**Diesjährige Restaurant-Betriebsferien:**  
vom 24. Juli 2023 bis einschließlich 02. August 2023

**Unser gesamtes Fleisch (Rind, Schwein und Pute) beziehen wir  
von der Schlachtereier Fälscher in Seestermühe.**

Hierdurch bieten wir Ihnen Erzeugnisse aus den holsteinischen Elbmarschen  
mit Herkunftsnachweis und ständig kontrollierter Aufzucht an.

### **Allergien & Unverträglichkeiten**

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind,  
möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu  
den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. Sprechen Sie uns einfach an  
für eine spezielle Speisekarte, mit den entsprechenden Hinweisen zu den einzelnen Gerichten.

### **Wissenswertes**

Alle in der Speisekarte stehenden Gewichte sind Rohgewichte. Fisch (auch Filet) kann  
Gräten enthalten. Obstzubereitungen können Kerne bzw. Steine enthalten.